

ラブ シャルドネ (2021)

9291196

フィンカ・ラス・モラス・ワイ
ナリー

アルゼンチン



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ファン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった黄色。トロピカルフルーツやパイナップルの風味を持つ。酸味のバランスが良いフレッシュなワイン。

合う料理 柔らかいチーズやハーブを添えた魚料理、果物とも好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール トウルム、ペデルナル・ヴァレー

気候 温暖で乾燥した気候

地質 数百万年前の石灰質土壌

収穫 手摘み

醸造 コールド・マセラシオン。25日間15-16℃で発酵する。

熟成 40%は3ヵ月樽熟成

酸度 5.56g/l

PH 5.56

残糖 3.90g/l